



*Ministero delle politiche agricole
alimentari e forestali*

DIPARTIMENTO DELLE POLITICHE COMPETITIVE,
DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE, IPPICHE E DELLA PESCA
DIREZIONE GENERALE PER LA PROMOZIONE DELLA QUALITÀ AGROALIMENTARE
E DELL'IPPICA
PQAI IV

Prot. n.0047359 del 14/06/2017

Provvedimento concernente la pubblicazione della proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini “Terre Siciliane”, del relativo documento unico riepilogativo e la trasmissione alla Commissione UE.

IL DIRIGENTE

VISTO il Regolamento (UE) n. 1308/2013 del Parlamento europeo e del Consiglio del 17 dicembre 2013, recante organizzazione comune dei mercati dei prodotti agricoli e che abroga i Regolamenti (CEE) n. 922/72, (CEE) n. 234/79, (CE) n. 1037/2001 e (CE) n. 1234/2007 del Consiglio;

VISTO in particolare la parte II, titolo II, capo I, sezione 2, del citato Regolamento (UE) n. 1308/2013, recante norme sulle denominazioni di origine, le indicazioni geografiche e le menzioni tradizionali nel settore vitivinicolo;

VISTO il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli;

VISTO il Decreto Legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'articolo 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

VISTA la Legge 12 dicembre 2016, n. 238, pubblicata sulla G.U.R.I. n. 238 del 28 dicembre 2016, recante la disciplina organica della coltivazione della vite e della produzione e del commercio del vino;

VISTO il DM 7 novembre 2012, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale n. 275 del 24 novembre 2012, recante la procedura a livello nazionale per la presentazione e l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, ai sensi del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e del D.lgs. n. 61/2010;

CONSIDERATO che il predetto DM 7 novembre 2012 contempla anche disposizioni applicative del citato Reg. (CE) n. 607/2009, in particolare per quanto concerne talune modalità procedurali di esame e di comunicazione relative alle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari;

CONSIDERATO che sono tuttora in corso le procedure per l'adozione degli atti delegati e di esecuzione della Commissione U.E. previsti dall'articolo 109, par. 3, e dall'articolo 110 del citato Reg. (UE) n. 1308/2013, in particolare per quanto concerne le modalità procedurali per l'esame delle domande di protezione delle DOP e IGP dei vini e di modifica dei disciplinari, con particolare riguardo alla relativa modulistica, nonché alle modalità e tempistiche di trasmissione delle stesse domande, nell'ambito dei quali sono da riprendere, opportunamente aggiornate e semplificate, talune disposizioni del citato Reg. (CE) n. 607/2009;

CONSIDERATO che, ai sensi dell'articolo 90, comma 3, della citata Legge n. 238/2016, fino all'emanazione dei decreti applicativi della stessa Legge, ivi compreso il decreto in materia di procedure per l'esame delle domande di protezione e di modifica dei disciplinari dei vini DOP e IGP, continuano ad applicarsi i decreti ministeriali applicativi della preesistente normativa nazionale e dell'Unione europea;

RITENUTO pertanto che, nelle more dell'adozione da parte della Commissione U.E. dei citati atti delegati e di esecuzione, continuano ad essere applicabili per le modalità procedurali in questione le disposizioni del citato Regolamento (CE) n. 607/2009 e del predetto DM 7 novembre 2012;

VISTO il DM 30.11.2011, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale delle Repubblica italiana n. 295 del 20.12.2011 e sul sito internet del Ministero – Sezione Prodotti DOP e IGP – Vini DOP e IGP, concernente l'approvazione dei disciplinari di produzione dei vini DOP e IGP consolidati con le modifiche introdotte per conformare gli stessi alla previsione degli elementi di cui all'articolo 118 *quater*, paragrafo 2, del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e l'approvazione dei relativi fascicoli tecnici ai fini dell'inoltro alla Commissione U.E. ai sensi dell'articolo 118 *vicies*, paragrafi 2 e 3, del Regolamento (CE) n. 1234/2007, ivi compreso il disciplinare consolidato ed il relativo fascicolo tecnico della IGT "Terre Siciliane";

VISTO il DM 7.03.2014, pubblicato sul citato sito del Ministero, con il quale è stato da ultimo aggiornato il disciplinare di produzione della predetta IGT;

VISTA la documentata domanda presentata, per il tramite della Regione Sicilia, dall'Associazione dei vitivinicoltori della IGT Terre Siciliane, con sede in Palermo- via Libertà 66, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Terre Siciliane", nel rispetto della procedura di cui all'art. 10 del citato D.M.7 novembre 2012;

VISTO il parere favorevole della Regione Sicilia sulla citata proposta di modifica;

ATTESO che la richiesta di modifica in questione è stata esaminata, nell'ambito della procedura nazionale preliminare prevista dal citato D.M. 7 novembre 2012, articoli 6, 7 e 10, conformemente alle disposizioni di cui all'articolo 118 *septies* del Regolamento (CE) n. 1234/2007 e, in particolare:

- è stato acquisito, ai sensi dell'art. 7, comma 5, del citato DM 7 novembre 2012, il parere favorevole del Comitato nazionale vini DOP e IGP di cui all'art. 16 del Decreto legislativo n. 61/2010, espresso nella riunione del 17 novembre 2016 sulla predetta proposta di modifica del disciplinare di produzione;
- la citata proposta di modifica del disciplinare, ai sensi dell'art. 8 del citato DM 7 novembre 2012, è stata pubblicata nella Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 13 del 17 gennaio 2017;

- entro il termine previsto di 60 giorni dalla predetta data di pubblicazione è stata presentata, in data 16 marzo 2017, da parte della ditta Duca di Salaparuta SpA, con sede legale a Marsala, istanza con la quale sono state formulate osservazioni avverso la modifica in questione;
- la predetta istanza è stata valutata e definita in apposita conferenza dei servizi in data 13 aprile 2017, conformemente ai criteri stabiliti all'articolo 8, comma 2, del citato DM 7/11/2012, al termine della quale il Ministero, d'intesa con il Presidente del Comitato nazionale vini DOP e IGP e con la competente Regione, ha deciso di non accogliere le osservazioni presentate dalla Ditta ricorrente;

RITENUTO che è stata conclusa con esito positivo, nei termini sopra specificati, la procedura nazionale preliminare relativa all'esame della richiesta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Terre Siciliane" e che la stessa richiesta risulta conforme alle condizioni stabilite nella parte II, titolo II, capo I, sezione 2 del Regolamento (UE) n. 1308/2013, e che, pertanto, sussistono i requisiti per procedere alla pubblicazione della proposta la modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Terre Siciliane" e del relativo documento unico riepilogativo aggiornato, nonché per trasmettere alla Commissione UE la richiesta di modifica in questione;

VISTO il decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165, recante norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle Amministrazioni pubbliche ed in particolare l'articolo 16, lettera d);

VISTA la direttiva direttoriale 81653 del 3 novembre 2016 della Direzione generale per la promozione della qualità agroalimentare e dell'ippica, in particolare l'articolo 1, comma 5, con la quale i titolari degli uffici dirigenziali non generali, in coerenza con i rispettivi decreti di incarico, sono autorizzati alla firma degli atti e dei provvedimenti relativi ai procedimenti amministrativi di competenza;

DISPONE

ai sensi dell'articolo 9 del DM 7 novembre 2012 richiamato in premessa:

1) la pubblicazione sul sito internet del Ministero dell'allegata proposta di modifica del disciplinare di produzione della Indicazione Geografica Tipica dei vini "Terre Siciliane", così come consolidato con il D.M. 30 novembre 2011 e da ultimo modificato con il DM. 7 marzo 2014 richiamati in premessa, e della relativa modifica al documento unico riepilogativo del disciplinare aggiornato;

2) la trasmissione alla Commissione UE della domanda di modifica in questione e della relativa documentazione, tramite il sistema di informazione messo a disposizione dalla Commissione UE, ai sensi dell'articolo 70 *bis*, paragrafo 1, lettera a) del Regolamento (CE) n.607/2009

Roma,

IL DIRIGENTE
Luigi Polizzi
(firmato digitalmente ai sensi del CAD)

ALLEGATO

A) Proposta di modifica del disciplinare di produzione consolidato della IGT dei vini “Terre Siciliane”

(NB: Le modifiche sono evidenziate con la funzione “revisione” di word: le cancellazioni risultano in carattere barrato e le aggiunte in carattere sottolineato)

Articolo 1 Denominazione e vini

L’indicazione geografica tipica “Terre Siciliane” è riservata ~~ai mosti ed~~ ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare per le seguenti categorie e tipologie:

~~-~~ Categoria Vino (1):

“Terre Siciliane” bianco, ~~anche nelle tipologia rizzante, spumante, passito, e~~ vendemmia tardiva ~~e liquoroso~~;

- “Terre Siciliane” rosso, ~~anche nelle tipologia frizzante novello, passito, e~~ vendemmia tardiva, ~~novello e liquoroso~~;

~~-~~

“Terre Siciliane” rosato, ~~anche nella tipologia~~ passito;

- Categoria Vino frizzante (8)

“Terre Siciliane” frizzante, ~~spumante, passito.~~ bianco, rosso e rosato;

- Categoria Vino Spumante (4)

“Terre Siciliane” spumante bianco e rosato;

- Categoria Vino liquoroso (3)

“Terre Siciliane” liquoroso bianco e rosso;

“Terre Siciliane” nelle suddette tipologie anche con specificazione di uno, due, tre o quattro dei vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia.

~~- con specificazione di due o tre o quattro vitigni compresi fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia~~

Articolo 2

Base ampelografica

1. I vini a indicazione geografica tipica “Terre Siciliane” bianchi, rossi e rosati devono essere ottenuti da uve a bacca di colore corrispondente o a bacca di colore non corrispondente per le tipologie rosato e per le tipologie ottenute da uve a bacca nera vinificate in bianco, provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, da uno o più vitigni idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia ~~a bacca di colore corrispondente~~, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, e successivi aggiornamenti, riportati nell’allegato 1 del presente disciplinare.

2. L'indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" con la specificazione di uno dei vitigni, idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, ad esclusione del vitigno Grillo e Calabrese o suo sinonimo, è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell'ambito aziendale, per almeno l'85% dai corrispondenti vitigni. Possono concorrere, da sole o congiuntamente, alla produzione dei ~~mosti~~ e vini sopra indicati, le uve dei vitigni a bacca di colore analogo idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, fino a un massimo del 15%.

3. L'indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" con la specificazione di due o tre o quattro vitigni compresi fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Sicilia, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 e successivi aggiornamenti, riportati nell'allegato 1 del presente disciplinare, ad esclusione del vitigno Grillo e Calabrese o suo sinonimo, è consentita a condizione che:

- il vino derivi esclusivamente da uve prodotte dai vitigni ai quali si vuole fare riferimento;
- l'indicazione dei vitigni deve avvenire in ordine decrescente rispetto all'effettivo apporto delle uve da essi ottenute e in caratteri della stessa dimensione;
- il quantitativo di uva prodotta per il vitigno presente nella misura minore deve essere comunque non inferiore al 15% del totale.

~~4. I vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" con la specificazione di uno o più vitigni di cui al presente articolo possono essere prodotti anche nella tipologia frizzante per i bianchi, rossi e rosati; nella tipologia spumante per i bianchi e rosati; nella tipologia passito per i bianchi, rossi e rosati; nella tipologia liquoroso per i bianchi e i rossi; nella tipologia novello per i rossi.~~

Articolo 3 Zona di produzione

La zona di produzione delle uve per l'ottenimento dei mosti e dei vini atti a essere designati con l'indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia.

Articolo 4 Norme per la viticoltura

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all'art. 1 devono essere quelle tradizionali della zona.

2. La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, nell'ambito aziendale, non deve essere superiore per i vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" con o senza la specificazione ~~del~~ vitigno, a tonnellate 18 per i vini bianchi e a tonnellate 16 per i vini rossi e rosati.

3. Le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane", seguita o meno dal riferimento al vitigno, devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

- 10% vol per i bianchi;
- 10% vol per i rosati;
- 10,50 % vol per i rossi;
- 10% vol per gli spumanti bianco e rosato;
- 12% vol per i liquorosi;
- 10,50 % per il novello;
- 10% vol per il passito bianco (prima dell'appassimento);
- 10,50 % vol per il passito rosso (prima dell'appassimento);
- 13% vol per la vendemmia tardiva.

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detto valore, con provvedimento regionale, può essere ridotto dello 0,5% vol.

Articolo 5

Norme per la vinificazione

1. Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all'interno del territorio amministrativo della regione Sicilia, ~~fatta salva la deroga prevista dalla vigente normativa per effettuare le stesse al di fuori della zona di produzione fino al 31/12/2012.~~
2. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.
3. La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore all'80% per tutti i tipi di vini ~~bianchi, al 75% ad eccezione delle tipologie passito per i vini rosati, all'80% per i vini rossi, le quali non deve essere superiore~~ al 50% ~~per i vini passiti~~; per le tipologie liquoroso tali rese sono al netto dell'alcolizzazione che può essere effettuata con alcol di natura vinosa, con alcol vinico e con aggiunta di acquavite di vino.
4. Per le uve destinate alla produzione dei vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" passito è consentito un leggero appassimento sulla pianta o ~~sui grappi, dopo la raccolta.~~ Per i vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" in versione passito e vendemmia tardiva non è consentita la pratica dell'arricchimento.

Articolo 6

Caratteristiche al consumo

1. I vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane", anche con la specificazione del/i nome/i del/i vitigno/i, all'atto dell'immissione al consumo, devono avere le seguenti caratteristiche:

"Terre Siciliane" bianco:

colore: giallo paglierino più o meno intenso;

odore: fine, elegante;

sapore: ~~dal~~ secco all'abboccato, equilibrato, caratteristico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;

acidità totale minima: 3,50g/l;

estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.

"Terre Siciliane" bianco vendemmia tardiva:

colore: dal giallo paglierino al dorato;

odore: caratteristico, delicato, persistente;

sapore: dal secco al dolce, tipico, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno l'10,00% vol svolto;

acidità totale minima: 3,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.

"Terre Siciliane" rosso:

colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, fine;
sapore: dal secco all'abboccato, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l

estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.

“Terre Siciliane” rosso vendemmia tardiva:

colore: rosso rubino, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: caratteristico, delicato, persistente;
sapore: dal secco al dolce al secco, tipico, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol di cui almeno il 10,00% vol svolto;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre Siciliane” rosato:

colore: rosa più o meno intenso;
odore: fine, elegante;
sapore: ~~aseiutto~~, dal secco all'abboccato armonico, equilibrato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.

“Terre Siciliane” Spumante bianco:

spuma: fine, persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: caratteristico, fine;
sapore: fresco, armonico, da extra-brut a dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

“Terre Siciliane” Spumante Rosato:

spuma: fine, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, da extra-brut a ~~demisec~~; dolce ;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l.

“Terre Siciliane” bianco passito:

colore: giallo tendente all'ambra a seconda dell'invecchiamento;
odore: intenso, fruttato;
sapore: dolce, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol con residuo zuccherino minimo di 50,0 grammi;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

“Terre Siciliane” rosso passito:

colore: rosso più o meno carico tendente al granato con l'invecchiamento;

odore: caratteristico ed intenso;
sapore: dolce, armonico e vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol con residuo zuccherino minimo di 50,0 grammi;
acidità totale minima: 3,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

2. I vini a indicazione geografica tipica “Terre Siciliane” con la specificazione del nome del vitigno, all'atto dell'immissione al consumo, oltre alle caratteristiche sopra specificate per i vini del corrispondente colore, devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vitigno.

3. I vini a indicazione geografica tipica “Terre Siciliane”, anche con la specificazione del nome del vitigno, prodotti nelle tipologie “frizzante”, “novello” e “liquoroso”, all'atto dell'immissione al consumo, ~~possono~~**devono** avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo di:

“Terre Siciliane” frizzante: 9,00%;

“Terre Siciliane” novello: 11,00%;

“Terre Siciliane” liquoroso: 15%~~-.00%~~.

Articolo 7

Etichettatura e presentazione

1. All'indicazione geografica tipica “Terre Siciliane” è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “superiore” e similari.

2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati purché non abbiano significato laudativo e non siano tali da trarre in inganno il consumatore.

3. Nell'etichettatura e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica “Terre Siciliane” non è consentito utilizzare il nome del vitigno Grillo e Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola nelle informazioni facoltative al consumatore sulla base ampelografica.

Articolo 8

Legame con l'ambiente geografico

A) Informazioni sulla zona geografica

1) Fattori naturali rilevanti per il legame

La zona geografica delimitata comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia. L'orografia mostra dei contrasti netti tra la porzione settentrionale, prevalentemente montuosa, quella centro-meridionale e sud-occidentale, essenzialmente collinare; quella tipica di altopiano, presente nella zona sud-orientale e quella vulcanica nella Sicilia orientale. Le zone pianeggianti si concentrano maggiormente nelle aree costiere.

La rete idrografica è molto complessa; numerosi sono i corsi d'acqua a regime torrentizio e molti a corso breve e rapido; le valli fluviali sono per lo più strette ed approfondite nella zona montuosa, sensibilmente più aperte nella zona collinare.

Le formazioni litologiche siciliane possono essere assemblate nei seguenti complessi:

- Complesso clastico di deposizione continentale;
- Complesso vulcanico (Etna e vulcaniti antiche degli Iblei);
- Complesso sabbioso-calcarenitico plio-pleistocenico;
- Complesso argilloso-marnoso comprendente tutte le formazioni prevalentemente argillose presenti nel territorio siciliano;
- Complesso evaporitico comprendente i tipi litologici della Formazione Gessoso-Solfifera del Miocene Superiore;

- Complesso conglomeratico-arenaceo;
- Complesso arenaceo-argilloso-calcareo comprendente tutte le varie formazioni a prevalente componente arenacea, diffuse nella Sicilia settentrionale;
- Complesso carbonatico comprendente parte dei Peloritani e la serie calcarea degli Iblei;
- Complesso filladico e scistoso cristallino (nella catena peloritana).

Per quanto riguarda il clima, si possono distinguere quattro ambienti climatici primari:

- Ambiente costiero: clima mite con temperatura media annua intorno a 18° C, piovosità media annua di 400-500 mm (province di Trapani, Palermo e Agrigento); ridotta o quasi assenza di pioggia durante la stagione calda. Nel litorale compreso tra Cefalù e Messina la piovosità media annua è di 800 mm, mentre in quello dell'alto Ionio arriva anche a 900 mm.
- Ambiente area Etna: il clima è umido, specie sul versante settentrionale dove le piogge raggiungono i 600-800 mm, nella fascia bassa, fino a superare i 1200 mm alle maggiori altitudini. Il versante orientale è più piovoso di quello occidentale. La temperatura media annua risente dell'esposizione dei versanti e dell'altimetria, infatti il versante orientale è più caldo mentre quello settentrionale rimane il più freddo e danno origine ad ambienti rispettivamente più precoci o più tardivi. Il versante sud-occidentale è quello più asciutto.
- Ambiente delle catene montuose (Peloritani, Nebrodi, Madonie e Sicani): la piovosità media annua può arrivare a 1000 mm ed oltre. La temperatura media minima si approssima a 0° C e la media massima intorno a 25° C.
- Ambiente della Sicilia interna e dell'Altopiano Ibleo: la temperatura media annua è superiore a 15° C e quella media delle massime in estate arriva a 29° C; la piovosità annua è limitata anche a 400 mm, pertanto, nella Sicilia interna bassa collina (province di Trapani, Palermo, Agrigento e Caltanissetta) il clima è caldo e arido, nella media collina del palermitano si hanno valori di pioggia pari a 600-700 mm e nell'Altopiano Ibleo anche 800 mm.

2) Fattori umani rilevanti per il legame

La Sicilia è una delle regioni di più antica tradizione viticola come dimostrano i numerosi reperti archeologici (ampeloliti, fossili, anfore ad uso vinario, monete con figurazioni dionisiache e uvicole) e le molteplici fonti letterarie greche e latine che fanno riferimento ai rinomati vini siciliani.

Sin dall'epoca dei Fenici (IX-IV secolo a.C.) il commercio di olio e vino è testimoniato dalla presenza di anfore utilizzate per il trasporto e da altre tipologie di ceramiche, quali le brocche bilobate e le coppe carenate, che costituivano i "servizi" normalmente impiegati per il consumo di vino. Le recenti ricerche archeologiche dimostrano, inoltre, che i Fenici si occuparono anche di attività agro-pastorali, oltre che di commercializzazione (M. Botto 2001).

Grande splendore i vigneti ebbero durante la colonizzazione dei Greci (VIII-III secolo a.C.), che introdussero alcuni vitigni come il Greco, giunto sino ai nostri giorni. Si ritrovano raffigurazioni di scene viticole sulle monete a testimonianza della sviluppata attività economica della regione legata alla produzione vinaria. Durante il dominio dei Romani (III secolo a.C.-V secolo d.C.), in particolare in età cesarea nella Gallia è attestata la presenza di vino siciliano. Plinio citava il Mamertino del messinese, quando Cesare brindò alla festa per il suo trionfo al terzo consolato.

Durante il declino dei Romani, in Sicilia si afferma la classe dei grandi proprietari terrieri, come è attestato dalla presenza di grandi ville rustiche come quella del Casale di Piazza Armerina, nei cui mosaici sono rappresentate scene di vendemmia, a testimonianza della coltivazione dei vigneti nel territorio.

Successivamente, le continue invasioni dei barbari nelle campagne portarono all'abbandono delle stesse, per cui la coltivazione della vite cadde in declino.

Nonostante il Corano facesse divieto di assumere alcolici, durante il dominio dei Musulmani (827-1061) venivano coltivate le uve da mensa e fu introdotto a Pantelleria il vitigno "Zebib" (oggi Zibibbo o Moscato di Alessandria), tratto dal Capo Zebib in Africa di fronte l'isola di Pantelleria (B. Pastena 1970).

La vite e l'ulivo ripresero la loro espansione durante il periodo della dominazione dei Normanni; in seguito, durante il periodo della dominazione degli Aragonesi, il vino siciliano raggiunse grande rinomanza, attestata dalla costituzione di numerose società di vendita di vino, come riferisce il Cougnet nella sua "Historiae de la table".

Durante la dominazione degli Spagnoli (1512-1713), nei territori interni aumentarono i vigneti, gli oliveti e i mandorleti e, dove abbondava l'acqua anche i giardini e le coltivazioni di ortaggi. Nel cinquecento, Tommaso Fazello, nel suo "De rebus Siculis", cita come zone assai vitate il territorio di Aci, il contado di Messina, la pianura ai piedi dell'Etna, la Val di Mazara e la piana di Palermo. Bacci, nel suo celebre "Naturali vinorum historia", cita i vigneti alle falde del Monte Erice, quelli del territorio di Palermo e

dell'isola di Lipari, sparsa di fecondi colli. L'importanza della produzione vitivinicola in questo periodo viene attestata dalla costituzione delle maestranze dei bottai a Salemi nel 1683 e di quella di Palermo.

Durante il successivo dominio dei Piemontesi e degli Austriaci la viticoltura visse un periodo di crisi dalla quale si risolleò in epoca Borbonica, come attesta il viaggiatore lucchese G.A. Arnolfini, nel suo "Giornale di viaggio" del 1776, dove parla del vino siciliano che si produce in abbondanza in tutte le parti dell'isola. Il commerciante inglese John Woodhouse aprì uno stabilimento vinicolo a Marsala, sviluppando il commercio dei vini Marsala con l'Inghilterra; Anche Benjamin Ingham aprì diversi stabilimenti a Marsala e Mazara; ma ad esaltare lo sviluppo del commercio del Marsala contribuì in maniera preponderante la fondazione di uno stabilimento da parte dell'imprenditore Vincenzo Florio.

Nel 1862, Garibaldi tornò in Sicilia e visitò lo stabilimento Florio, bevve e lodò il Marsala dolce che da allora in poi fu denominato "Garibaldi dolce".

Nella seconda metà dell'ottocento, l'invasione della fillossera distrusse gran parte dei vigneti dell'isola e la vite viene soppiantata da altre colture.

Agli inizi del XX secolo si diffuse la tecnica dell'innesto su vite americana resistente alla fillossera e la vite cominciò nuovamente a verdeggiare.

La crisi economica conseguente alla fillossera e la guerra commerciale con la Francia segnarono la fine della produzione dei vini ad alta gradazione ed ad intenso colore, che venivano esportati in Francia come vini da taglio, ed aumentò la produzione dei vini da pasto a più moderato tenore alcolico, profumati e freschi.

E' verso la fine degli anni '80 ed i primi anni '90 che si può indicare l'inizio della moderna storia del vino siciliano. Si assoda la capacità della Sicilia a produrre vini bianchi di qualità sia con vitigni autoctoni come Inzolia, Catarratto, Grillo, sia con vitigni alloctoni, come lo Chardonnay, Muller Turgau e Sauvignon. Negli anni novanta inizia la sperimentazione e la produzione di vini rossi di alta qualità con il vitigno autoctono Nero d'Avola e gli alloctoni Cabernet, Merlot, Syrah, Petit Verdot e Pinot nero.

Il protagonista indiscusso di tale nuovo corso è il Nero d'Avola, che anche in assemblaggio con altri vitigni internazionali riesce a caratterizzare e a marcare il vino stesso, non solo per l'aspetto cromatico, ma soprattutto perchè conferisce al vino una tipicità riconducibile ai sapori mediterranei.

L'incidenza dei fattori umani, nel corso della storia, è in particolare riferita alla puntuale definizione dei seguenti aspetti tecnico produttivi, che costituiscono parte integrante del vigente disciplinare di produzione:

- **base ampelografica dei vigneti**: i vitigni idonei alla produzione dei vini in questione, sono quelli tradizionalmente coltivati nell'area geografica considerata;

- **le forme di allevamento, i sistemi d'impianto e i sistemi di potatura** che, anche per i nuovi impianti, sono quelli tradizionali e tali da perseguire la migliore e razionale disposizione sulla superficie delle viti, sia per agevolare l'esecuzione delle operazioni colturali, sia per consentire la razionale gestione della chioma, permettendo di ottenere una adeguata superficie fogliare ben esposta e di contenere le rese di produzione di vino entro i limiti fissati dal disciplinare;

- **le pratiche relative all'elaborazione dei vini**, sono quelle tradizionalmente consolidate nella zona.

B) informazioni sulla qualità o sulle caratteristiche del prodotto essenzialmente o esclusivamente attribuibili all'ambiente geografico

I vini di cui al presente disciplinare presentano, dal punto di vista analitico ed organolettico, caratteristiche molto evidenti e peculiari, descritte all'articolo 6, che ne permettono una chiara individuazione e tipicizzazione legata all'ambiente geografico.

In particolare tutti i vini presentano caratteristiche chimico-fisiche equilibrate che contribuiscono al loro equilibrio gustativo; in tutte le tipologie si riscontrano aromi gradevoli, armonici, caratteristici ed eleganti, con eventuali note fruttate, floreali e vegetali tipici dei vitigni di partenza.

C) descrizione dell'interazione causale fra gli elementi di cui alla lettera a) e quelli di cui alla lettera b).

L'orografia prevalentemente collinare del territorio di produzione, l'esposizione dei vigneti e l'ubicazione degli stessi in zone particolarmente vocate alla coltivazione della vite, concorrono a determinare un ambiente adeguatamente ventilato e luminoso, favorevole ad un ottimale svolgimento delle funzioni vegeto-produttive della pianta.

Nella scelta delle aree di produzione vengono privilegiati i terreni con buona esposizione adatti ad una viticoltura di qualità.

Anche il clima dell'area di produzione concorre alla produzione di vini di qualità.

La millenaria storia vitivinicola di questo territorio, dalla preistoria fino ai giorni nostri, attestata da numerosi documenti, è la generale e fondamentale prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini della IGT “Terre Siciliane”. Ovvero è la testimonianza di come l’intervento dell’uomo nel particolare territorio abbia, nel corso dei secoli, tramandato le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche, le quali nell’epoca moderna e contemporanea sono state migliorate ed affinate, grazie all’indiscusso progresso scientifico e tecnologico, fino ad ottenere i rinomati vini “Terre Siciliane”, le cui peculiari caratteristiche sono descritte all’articolo 6 del disciplinare.

Articolo 9

Riferimenti alla struttura di controllo

Istituto Regionale del Vino e dell’Olio
Viale della Libertà n° 66- 90143 - Palermo
Telefono 091 6278111
Fax 091 347870;
e-mail irvv@vitevino.it

L’Istituto Regionale del Vino e dell’Olio è l’Autorità pubblica designata dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, ai sensi dell’art. ~~13 del decreto legislativo n. 61/2010~~ [64 della legge n. 238 del 12 dicembre 2016](#) che effettua la verifica annuale del rispetto delle disposizioni del presente disciplinare, conformemente all’articolo 25, par. 1, 1° capoverso, lettera b) e c), ed all’articolo 26, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009, per i prodotti beneficianti della IGP, mediante una metodologia dei controlli combinata (sistematica ed a campione) nell’arco dell’intera filiera produttiva (viticoltura, elaborazione, confezionamento), conformemente al citato articolo 25, par. 1, 2° capoverso. In particolare, tale verifica è espletata nel rispetto di un predeterminato piano dei controlli, approvato dal Ministero, conforme al modello approvato con il DM 14 giugno 2012, pubblicato in G.U. n. 150 del 29.06.2012 .

Allegato 1- Varietà di uve da vino idonee alla coltivazione nella Regione Sicilia

1	Aglianico N.
2	Albanello B.
3	Alicante N.
4	Alicante Bouschet N.
5	Ancellotta N.
6	Ansonica B.
7	Barbera N.
8	Cabernet Franc N.
9	Cabernet Sauvignon N.
10	Calabrese N. o Nero d'Avola
11	Carignano N.
12	Carricante B.
13	Catanese Nero N.
14	Catarratto Bianco Comune B.
15	Catarratto Bianco Lucido B.
16	Chardonnay B.
17	Chenin B.
18	Ciliegiolo N.
19	Corinto Nero N.
20	Damaschino B.
21	Fiano B.
22	Frappato N.
23	Gaglioppo N.
24	Glera (ex Prosecco) B.
25	Grecanico dorato B.
26	Grillo B.
27	Malbec N.
28	Malvasia Bianca B.
29	Malvasia di Lipari B.
30	Manzoni Bianco B.
31	Merlot N.

32	Minnella Bianca B.
33	Mondeuse N.
34	Montepulciano N.
35	Montonico Bianco B.
36	Moscato Bianco B.
37	Moscato Giallo B.
38	Moscato Rosa rs.
39	Muller Thurgau B.
40	Nerello Cappuccio N.
41	Nerello Mascalese N.
42	Nocera N.
43	Perricone N.
44	Petit Manseng B.
45	Petit Verdot N.
46	Pinot Nero N.
47	Pinot Grigio G.
48	Pinot Bianco B.
49	Riesling B.
50	Sangiovese N.
51	Sauvignon B.
52	Semillon B.
53	Syrah N.
54	Tannat N.
55	Tempranillo N.
56	Traminer Aromatico Rs.
57	Trebbiano Toscano B.
58	Vermentino B.
59	Vernaccia di S.Gimignano B.
60	Viognier B.
61	Zibibbo B.

B) Documento unico riepilogativo del disciplinare di produzione della IGT dei vini “Terre Siciliane”, aggiornato con le modifiche di cui all’allegato A e relative motivazioni – Fascicolo tecnico PGI-IT-A0810

DOCUMENTO UNICO

Denominazione e tipo (indicazione obbligatoria)

Nome/i da registrare	Terre Siciliane (it)
Tipo di Indicazione geografica	- IGP (Indicazione Geografica Protetta)
Lingua	Italiana

Categoria di prodotti viticoli (indicazione obbligatoria)

Vino (1) Vino liquoroso (3) Vino spumante (4) Vino frizzante (8)

Descrizione di vini

Titolo - Nome del prodotto	“Terre Siciliane” bianco, con o senza la specificazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante e liquoroso
Breve descrizione testuale	Colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fine, elegante; sapore: da secco a dolce, equilibrato, caratteristico. Estratto non riduttore minimo: 13,0 g/l.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	9,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Terre Siciliane” bianco, con o senza la specificazione del vitigno, vendemmia tardiva e passito
Breve descrizione testuale	Colore: dal giallo paglierino al dorato o tendente all’ambra a seconda dell’invecchiamento; odore: caratteristico, delicato, persistente, intenso, fruttato; sapore: da secco a dolce, armonico, caratteristico. Estratto non riduttore minimo: 22,0 g/l.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10
Acidità totale minima (g/l)	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Terre Siciliane” rosso, con o senza la specificazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante, novello e liquoroso
Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino più o meno intenso Odore: gradevole, fine Sapore: da secco a dolce, armonico Estratto non riduttore minimo: 17,0 g/l.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	9,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Terre Siciliane” rosso, con o senza la specificazione del vitigno, vendemmia tardiva e passito
----------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------

Breve descrizione testuale	Colore: rosso rubino tendente al granato con l'invecchiamento Odore: gradevole, fine Sapore: da secco a dolce, armonico Estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	13,00
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	10
Acidità totale minima (g/l)	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Terre Siciliane” rosato, con o senza la specificazione del vitigno, anche nella tipologia frizzante
Breve descrizione testuale	Colore: rosa più o meno intenso Odore: fine, elegante Sapore : da secco a dolce, armonico, equilibrato Estratto non riduttore minimo: 14,0 g/l.
Caratteristiche analitiche generali	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	9,00%
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5 in grammi per litro espresso in acido tartarico
Acidità volatile massima (meq/l)	

Titolo - Nome del prodotto	“Terre Siciliane” Spumante bianco e Spumante rosato
Breve descrizione testuale	Spuma: fine e persistente

	Colore: giallo paglierino più o meno intenso o rosato più o meno intenso; odore :caratteristico, fine delicato; sapore: da extrabrut a dolce ,fresco, armonico; Estratto non riduttore minimo: 12,0 g/l
Caratteristiche analitiche generali (se il disciplinare di produzione definisce valori massimi e/o minimi specifici per le seguenti proprietà caratteristiche, si prega di specificarle)	
Titolo alcolometrico volumico totale massimo (% vol)	
Titolo alcolometrico volumico totale minimo (% vol)	10,50
Titolo alcolometrico volumico effettivo minimo (% vol)	
Acidità totale minima (g/l)	3,5
Acidità volatile massima (meq/l)	

Pratiche di vinificazione

Pratica enologiche essenziali

Titolo	
	-
Descrizione della pratica	-

Rese massime

Titolo - Nome del prodotto	Terre Siciliane bianco con o senza indicazione di vitigno
Resa massima	
	18.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Terre Siciliane rosso con o senza indicazione di vitigno
Resa massima	
	16.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Terre Siciliane rosato o senza indicazione di vitigno
Resa massima	
	16.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Terre Siciliane passito bianco con o senza indicazione di vitigno
Resa massima	
	18.000 Kilogrammi per ettaro

Titolo - Nome del prodotto	Terre Siciliane passito rosso e rosato con o senza indicazione di vitigno
Resa massima	
	16.000 Kilogrammi per ettaro

Zona delimitata

Breve descrizione della zona delimitata	La zona di produzione comprende l'intero territorio amministrativo della Regione Sicilia
-----------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------

Vitigni principali (indicazione obbligatoria)

Vitigni principali della base ampelografica	Aglianico N.
	Albanello B.
	Alicante N.
	Alicante Bouschet N.
	Ancellotta N.
	Ansonica B.
	Barbera N.
	Cabernet Franc N.
	Cabernet Sauvignon N.
	Calabrese N. o Nero d'Avola
	Carignano N.
	Carricante B.
	Catanese Nero N.
	Catarratto Bianco Comune B.
	Catarratto Bianco Lucido B.
	Chardonnay B.
	Chenin B.
	Ciliegiolo N.
	Corinto Nero N.
	Damaschino B.
Fiano B.	

	Frappato N.
	Gaglioppo N.
	Glera (ex Prosecco) B.
	Grecanico dorato B.
	Grillo B.
	Malbech N.
	Malvasia Bianca B.
	Malvasia di Lipari B.
	Manzoni Bianco B.
	Merlot N.
	Minnella Bianca B.
	Mondeuse N.
	Montepulciano N.
	Montonico Bianco B.
	Moscato Bianco B.
	Moscato Giallo B.
	Moscato Rosa rs.
	Muller Thurgau B.
	Nerello Cappuccio N.
	Nerello Mascalese N.
	Nocera N.
	Perricone N.
	Petit Manseng B.
	Petit Verdot N.
	Pinot Nero N.
	Pinot Grigio G.
	Pinot Bianco B.
	Riesling B.
	Sangiovese N.
	Sauvignon B.
Semillon B.	
Syrah N.	

	Tannat N.
	Tempranillo N.
	Traminer Aromatico Rs.
	Trebbiano Toscano B.
	Vermentino B.
	Vernaccia di S.Gimignano B.
	Viognier B.
	Zibibbo B.

Descrizione del legame/dei legami (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo - Nome del prodotto	
Breve descrizione	L'orografia prevalentemente collinare, il clima mediterraneo, la scelta delle aree di produzione che privilegiano terreni con buona esposizione interagiscono in maniera determinante con la coltura della vite, contribuendo all'ottenimento delle peculiari caratteristiche fisicochimiche ed organolettiche dei vini della IGT "Terre Siciliane". La millenaria storia vitivinicola del territorio della regione Sicilia è la prova della stretta connessione ed interazione esistente tra i fattori umani (tramandando le tradizionali tecniche di coltivazione della vite ed enologiche) e la qualità e le peculiari caratteristiche dei vini in argomento.

Ulteriori condizioni essenziali (indicazione facoltativa: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Titolo	Disposizione supplementare di etichettatura
Quadro di riferimento giuridico	Nella legislazione unionale
Tipo di condizione supplementare	Disposizione supplementare in materia di etichettatura

Descrizione della condizione	All'articolo 7 del disciplinare, conformemente all'articolo 70, par. 1, del Reg. CE n. 607/2009 è previsto il divieto di utilizzo del nome dei vitigni "Grillo" e "Calabrese" o suo sinonimo "Nero d'Avola", anche per i vini ottenuti da uve di tali varietà.
------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni generali (indicazione obbligatoria)

SEZIONE RISERVATA AI RICONOSCIMENTI DI NUOVE DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	
Tipo di modifica	- Art. 105 "Not minor"
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	<i>Sezione riservata al MIPAAF</i>

SEZIONE RISERVATA ALLE MODIFICHE DI DOP/IGP

Termine/i equivalente/i	
Lingua	
Denominazione tradizionalmente usata	<i>Indicare:</i> - Si - No
Lingua	
Tipo di modifica	<i>Indicare se trattasi di:</i> - Art. 105 "Not minor" -
Descrizioni e motivi della modifica	Titolo:
	Art. 1 Descrizione:

-riformulato l'articolato facendo riferimento alle categorie dei prodotti vitivinicoli (di cui al Reg.1308/2013 allegato VII parte II) in cui rientrano le tipologie prodotte- modifica formale, con la quale in maniera sintetica vengono identificate sin dall'inizio del disciplinare tutte le categorie e tipologie di vini della indicazione geografica regolamentate nell'intero disciplinare.

Descrizione:

Eliminazione del riferimento generico ai "mosti"

Motivazione: ai sensi della vigente normativa UE, l'IGP non può essere riservata alla categoria "mosti", ma soltanto alla categoria "mosto di uve parzialmente fermentato", che non essendo effettivamente prodotta e/o commercializzata viene pertanto stralciata dal disciplinare.

Art.2

Descrizione:

-Modifica comma 1 - per le tipologie di vino rosato e per le tipologie di vino ottenute da uve a bacca nera vinificate in bianco, è stato previsto l'utilizzo di vitigni anche a bacca di colore non corrispondente.

Motivazione: Viene tolta la limitazione dell'uso dei vitigni a bacca di colore corrispondente, al pari di altre IGT nazionali, per rispondere alle esigenze produttive, conformemente alla vigente normativa UE, che consente per i vini rosati IGP anche l'uso di uve a bacca bianca e per la tipologia vini bianchi, anche uve a bacca nera vinificate in bianco.

Descrizione modifica comma 2 e 3. Esclusione delle tipologie con il riferimento ai vitigni Grillo e Nero D'Avola e relativo sinonimo, sia per le tipologie monovarietalì che per le tipologie designabili con più vitigni.

Motivazione:

Tale modifica è motivata dalla scelta dei produttori intesa alla massima qualificazione dei vini ottenuti dai due vitigni autoctoni in questione nell'ambito delle DOC della regione Sicilia.

Pertanto, pur rimanendo utilizzabili, come base ampelografica, di altri vini della IGT Terre Siciliane, quali il rosso, il bianco ed il rosato, i citati due vitigni "Nero d'Avola" e "Grillo" vengono riservati esclusivamente alla produzione dei vini

DOC della Regione Sicilia, al fine di conseguire una maggiore valorizzazione di tali vini.

Descrizione modifica comma 4:

-eliminato tutto il comma

Motivazione : in quanto superfluo poiché tutte le tipologie previste sono già elencate all'art.1

Art.5

Descrizione :

Comma 1 viene eliminata la deroga prevista dalla normativa per effettuare le operazioni di vinificazione di fuori della zona di produzione fino al 31/12/2012.

Motivazione: Trattasi di modifica formale, relativa ad una deroga ormai superata..

Descrizione modifica comma 3 : viene uniformata la resa di uva in vino per le tipologie "rosato", portandola dal 75% all'80%, come previsto dal disciplinare per le altre tipologie di vini bianchi e i rossi.

Motivazione: La modifica fa riferimento a quanto già previsto nel disciplinare "Terre Siciliane" per altre tipologie, nonché nei disciplinari di altre IGT della regione Sicilia (IGT Salina e IGT Avola) e di altre regioni dell'Italia. Si va quindi ad allineare il parametro produttivo in questione (resa vino/uva) della IGT Terre siciliane a quello delle altre IGT. Peraltro il piccolo adeguamento della resa, dal 75 al 80%, non va a modificare il livello qualitativo di detti prodotti, considerato il miglioramento delle tecniche produttive, delle varietà utilizzate, con facile cessione di colore e ricche di antociani anche se raccolte precocemente e delle tecniche di vinificazione fra le quali quelle del cosiddetto salasso.

Descrizione modifica comma 4 :

- a) viene eliminato il riferimento relativo all'uso dei graticci per l'appassimento delle uve destinate alla produzione dei vini passiti

Motivazione: si vuole poter dare ai produttori maggior libertà di utilizzo dei metodi ammessi dalla normativa vigente

- b) Inserito il divieto per i vini a indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" in

	<p>versione passito e vendemmia tardiva della pratica dell'arricchimento</p> <p>Motivazione per dare maggior valore al livello qualitativo raggiunto nella produzione di queste tipologie, che derivano dalle sole pratiche di appassimento e vinificazione delle relative uve, senza l'aggiunta di zuccheri esogeni.</p> <p>Art.6 caratteristiche al consumo Descrizione : vengono meglio i definiti i tenori zuccherini di alcune tipologie "Terre Siciliane" .</p> <p>Motivazione: al fine di una più precisa descrizione delle caratteristiche di questi vini, in conformità ai requisiti previsti dalle vigenti norme UE.</p> <p>Art.7 Descrizione :aggiunto il comma 3 <i>"3. Nell'etichettatura e presentazione dei vini ad indicazione geografica tipica "Terre Siciliane" non è consentito utilizzare il nome del vitigno Grillo e Calabrese o suo sinonimo Nero d'Avola nelle informazioni facoltative al consumatore sulla base ampelografica."</i></p> <p>Motivazione: Tale norma di etichettatura tende a ribadire quanto previsto all'art.2 del disciplinare con le medesime motivazioni.</p>
Dichiarazione di conformità dello Stato membro	Lo Stato membro dichiara che la domanda presentata dal richiedente per la IGP "Terre Siciliane" soddisfa le condizioni di cui al Reg. (UE) n. 1308/2013

Contatti

Estremi del richiedente (indicazione obbligatoria: questa sezione può essere ripetuta più volte se necessario)

Nome e titolo del richiedente	Associazione vitivinicoltori della IGT Terre Siciliane
Status giuridico e composizione (per le persone giuridiche)	Associazione di vitivinicoltori
Nazionalità	Italia
Numero civico	66
Via	Libertà
Codice postale	00187
Località	Palermo
Paese	Italia
Telefono	3441991448; +39 0918601176
Fax	
e-mail	igtterresiciliane@legalmail.it ; igtterresiciliane@gmail.com;

Nome dell'intermediario	Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Nazionalità	Italia
Numero civico	20
Via	XX Settembre
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-0646656033; +39-0646656331; +39-0646656127;
Fax	
e-mail	pqai4@politicheagricole.it ; l.lauro@politicheagricole.it ; m.cocino@politicheagricole.it ; l.tarmati@politicheagricole.it

Estremi della parte interessata

Nome e titolo della parte interessata	Assessorato Regionale dell'Agricoltura dello Sviluppo Rurale e delle Pesca Mediterranea – Dipartimento Regionale dell'Agricoltura –Area 5 Brand Sicilia e Marketing territoriale. UO A5.02 Riconoscimento e tutela prodotti di qualità
Status giuridico, dimensioni e composizioni (per le persone giuridiche)	Regione
Nazionalità	Italia
Giustificazione dell'interesse della parte interessata	Zona di produzione ricadente nell'ambito dell'intero territorio amministrativo della regione Sicilia

Numero civico	2675
Via	Viale Regione Siciliana
Codice postale	90145
Località	Palermo
Paese	Italia
Telefono	+39.0917076261; +39.0917076264
Fax	+39.0917076016
e-mail	agri.tutelaprodotti@regione.sicilia.it; area5marketing@pec.dipartimentoagricoltura sicilia.it

Informazioni sulle autorità di controllo competenti

Nome dell'autorità di controllo competente	ICQRF Dipartimento dell'ispettorato centrale della tutela della qualità e della repressione frodi dei prodotti agroalimentari
Numero civico	42
Via	Quintino Sella
Codice postale	00187
Località	Roma
Paese	Italia
Telefono	+39-064883043; +39-064886616; +39-064886623
Fax	
e-mail	vico.segreteria@mpaaf.gov.it

Informazioni sugli organismi di controllo

Nome dell'organismo di controllo	Istituto Regionale del Vino e dell'Olio
Tipo di organismo di controllo	Organismo di controllo
Numero civico	66
Via	Viale della Libertà
Codice postale	90143
Località	Palermo
Paese	Italia
Telefono	091 6278111
Fax	091 347870
e-mail	irvv@vitevino.it ; irvv@pec.istitutoregionalevitevinosicilia.it

Menzioni tradizionali (indicazione obbligatoria)

Punto a)

Indicazione geografica tipica /IGT)

Punto b)

Vino passito Passito Novello Vino novello Vendemmia tardiva

Zona NUTS (indicazione facoltativa)

ITG19 Siracusa
ITG18 Ragusa
ITG17 Catania
ITG16 Enna
ITG15 Caltanissetta
ITG14 Agrigento
ITG13 Messina
ITG12 Palermo
ITG11 Trapani
ITG1 Sicilia
ITG ISOLE
IT ITALIA

Vitigni secondari (indicazione obbligatoria se presenti)

Vitigni secondari della base ampelografica	
-----------------------------------------------	--

Documentazione

Disciplinare del prodotto

Disciplinare in track change

Prova della protezione nel paese d'origine (allegato obbligatorio)

Base giuridica	DM 22.11.2011 Riconoscimento IGT Terre Siciliane
----------------	--------------------------------------------------

Altri documenti (allegato facoltativo)

Descrizione	
-------------	--

Mappa della zona delimitata (allegato facoltativo)

Descrizione	Mappa regione Sicilia
-------------	-----------------------

Nota per la Commissione europea (allegato facoltativo)

Descrizione	Riscontro nota CommUE Ares 2293447 del 2 giugno 2015.
-------------	--------------------------------------------------------------

Link al disciplinare del prodotto (indicazione obbligatoria)

Link	Per i disciplinari con Provvedimento (anno 2017): https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/10807
------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------